

NEWS RELEASE

丼メニューをカップめん化！
食べ進める度に感じる濃いめの味わいがクセになる一杯
スーパーカップ 1.5 倍
牛たま風あまから醤油ラーメン／鶏たま風甘コクだしうどん

2024年12月16日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛人）は、2024年12月16日より、「スーパーカップ 1.5 倍 牛たま風あまから醤油ラーメン／鶏たま風甘コクだしうどん」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① “満足感のある丼メニュー”として人気の高い牛丼と親子丼をイメージした新商品が登場！
- ② どんぶりのように器一面に広がる具材と肉の旨みを利かせた甘みのある濃いめのスープが滑らかなめん絡む、食べごたえのある一杯！

■商 品 名：スーパーカップ 1.5 倍 牛たま風あまから醤油ラーメン
スーパーカップ 1.5 倍 鶏たま風甘コクだしうどん

■発 売 日：2024年12月16日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：240円（税抜）

「手軽なのにながっくり満足感のある丼メニュー」として人気のある2つの味をカップめん再現しました。食べ進めるたびに感じる濃いめの旨さがクセになる、食べごたえのある一杯に仕上げました。

【商品特長】

商品名	スーパーカップ 1.5 倍 牛たま風あまから醤油ラーメン	スーパーカップ 1.5 倍 鶏たま風甘コクだしうどん
めん	滑らかさのある丸刃のめんです。口の中で存在感をしっかりと感じられる、食べごたえ抜群のめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)	ツルっと滑らかな幅広いうどんらしいめんです。適度に味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:5分)
スープ	牛をベースにオニオンやジンジャーの香味野菜の旨みを加えたあまから醤油ラーメンスープです。別添の調味油を加えることで、牛の風味が広がり最後まで飽きのこない一杯に仕上げました。	チキンをベースに鰹だしを利かせた、甘くてコク深い醤油スープです。別添の調味油によってネギや鰹の香りが加わり、より食欲をそそる一杯に仕上げました。
かやく	程良く味付けした牛肉入り肉そぼろ、風味の良い玉ねぎ、色調の良い卵、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	ふんわりとした食感の卵、程良く味付けした鶏肉そぼろ、風味の良い玉ねぎ、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	「つゆだくだく！」というインパクトのあるコピーとシズル写真を配した、「牛丼」と「親子丼」を想起させるデザインです。	

【商品概要】

商品名	スーパーカップ 1.5 倍 牛たま風あまから醤油ラーメン	スーパーカップ 1.5 倍 鶏たま風甘コクだしうどん
内容量	104g (めん 90g)	102g (めん 90g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40619 6	49 01071 40621 9
ITFコード	1 49 01071 40619 3	1 49 01071 40621 6
ケース JANコード	49 01071 40620 2	49 01071 40622 6
希望小売価格	240 円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	
段ボールサイズ	432×290×217mm	
個装重量	128g	125g
ケース重量	1.9 kg	1.9kg